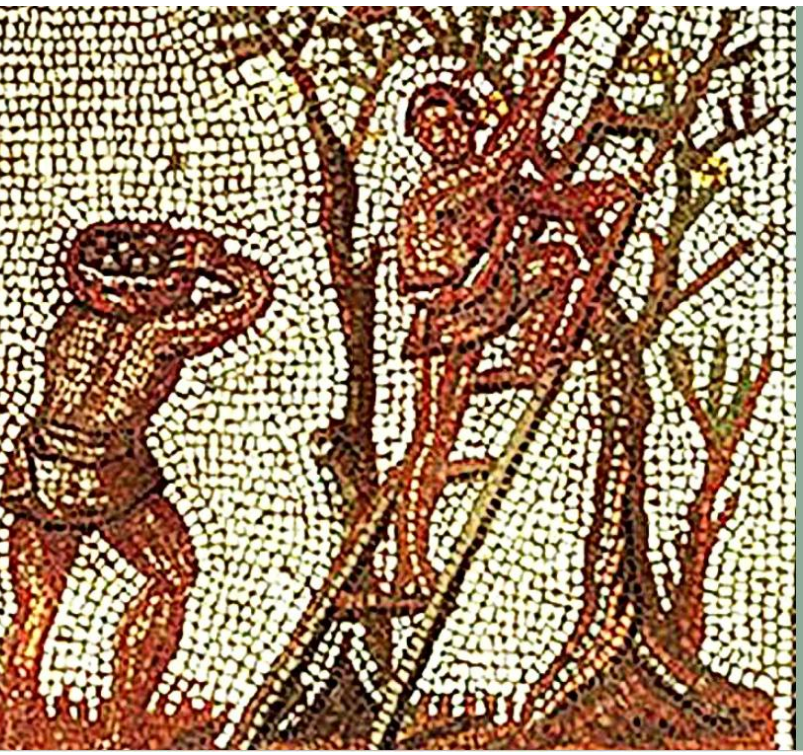

Nicola Lanzaro-13 Dic 2023

# La produzione agricola romana: vino, grano e olio

# La produzione agricola romana:

## vino, grano e olio

*Nicola Lanzaro*

## *L'idea della campagna e sua formazione*

Il mondo agricolo per i romani della tarda repubblica-inizio impero è un elemento centrale su due livelli. In primo luogo, è l'area di produzione dei prodotti agricoli (soprattutto Vino – Grano – Olio), in secondo luogo questa è vista come luogo di rifugio dal caos della città, proprio come facciamo noi moderni.

excessi. (45) Habes causas cur ego Tuscos meos Tusculanis Tiburtinis Praenestinisque praeponam. Nam super illa quae rettuli, altius ibi otium et pinguius eoque securius: nulla necessitas togae, nemo accersitor ex proximo, placida omnia et quiescentia, quod ipsum salubritati regionis ut purius caelum, ut aer liquidior accedit. (46) Ibi animo, ibi corpore maxime valeo. Nam studiis animum, venatu corpus exerceo. Mei quoque nusquam salubrius degunt; usque adhuc certe neminem ex iis quos eduxeram mecum, - venia sit dicto - ibi amisi. Di modo in posterum hoc mihi gaudium, hanc gloriam loco servent! Vale.

esposte le ragioni, che mi fanno anteporre il mio Tosco ai Tusculani, Tiburtini, e Prenestini miei. Sappi ora che, oltre a quanto ho detto, si gode lì di un ozio più tranquillo e pieno, e quindi più sicuro; che nessun bisogno vi è della toga; che nessun vicino t'importuna. Una siffatta calma, una tale pace sono certamente effetti della salubrità del luogo, e quindi di più puro cielo, di aria più fina. Qui io mi trovo benissimo sia nello spirito che nel corpo. Infatti esercito l'animo allo studio, il corpo alla caccia. Anche i miei non godono altrove miglior salute: fin qui almeno non ho grazie al cielo, perduto alcuno di quelli che vi ho condotto. Piaccia agli dei di conservare in avvenire a me questa consolazione, al luogo questo vanto. Sta sano.

La citazione da un'epistola di Plinio il Giovane(V;6,45-46), dove l'autore descrive la sua *villa rustica* (villa fuori città), fa ben intendere l'idea della campagna per le classi più alte della società: luogo per l'*otium* , cioè il riposo/pausa dalle attività pubbliche/economiche.

(MCR 3457) Se da una parte i proprietari si godevano gli agii nell'a parte abitativa della *domus* nella *pars dominica*, le componenti più umili della società lavoravano in attività agricole nelle *pars rustica* (locali del trattamento dei prodotti) e *pars fructaria*[1] (campi e orti aperti).

La campagna non era un luogo di riposo per tutti in quanto:

- Luogo di *otium* per i senatori;
- Luogo di lavoro per schiavi e liberi contadini.

[1] TEDESCHI, 2014. p 17

*Figure 1* Villa rustica e la sua divisione (da *https://www.quora.com/How-much-would-it-cost-to-build-a-Roman-villa)*

## Come si produce un campo? La Groma per tracciare

Per la creazione di campi destinati all'attività agricola i romani attuavano una divisione del suolo in parti regolari di forma quadrata detta *limitatio.* La divisione veniva partendo da due assi maggiori detti: Cardo Maximus e Decumano Maximus. A questi si aggiungevano a distanza regolare altri assi secondari fino a creare una griglia costituita da 100 appezzamenti di 2 Iugeri (mezzo ettaro circa), questo tipo di divisione è per tale motivo chiamata centuriazione. Per tracciare queste linee di demarcazione gli Agrimensori romani usavano la Groma, uno strumento antenato delle moderne stazioni totali che aiutava a tracciare sul territorio allineamenti tra loro ortogonali[2].

[2] LEWIS, 2001.

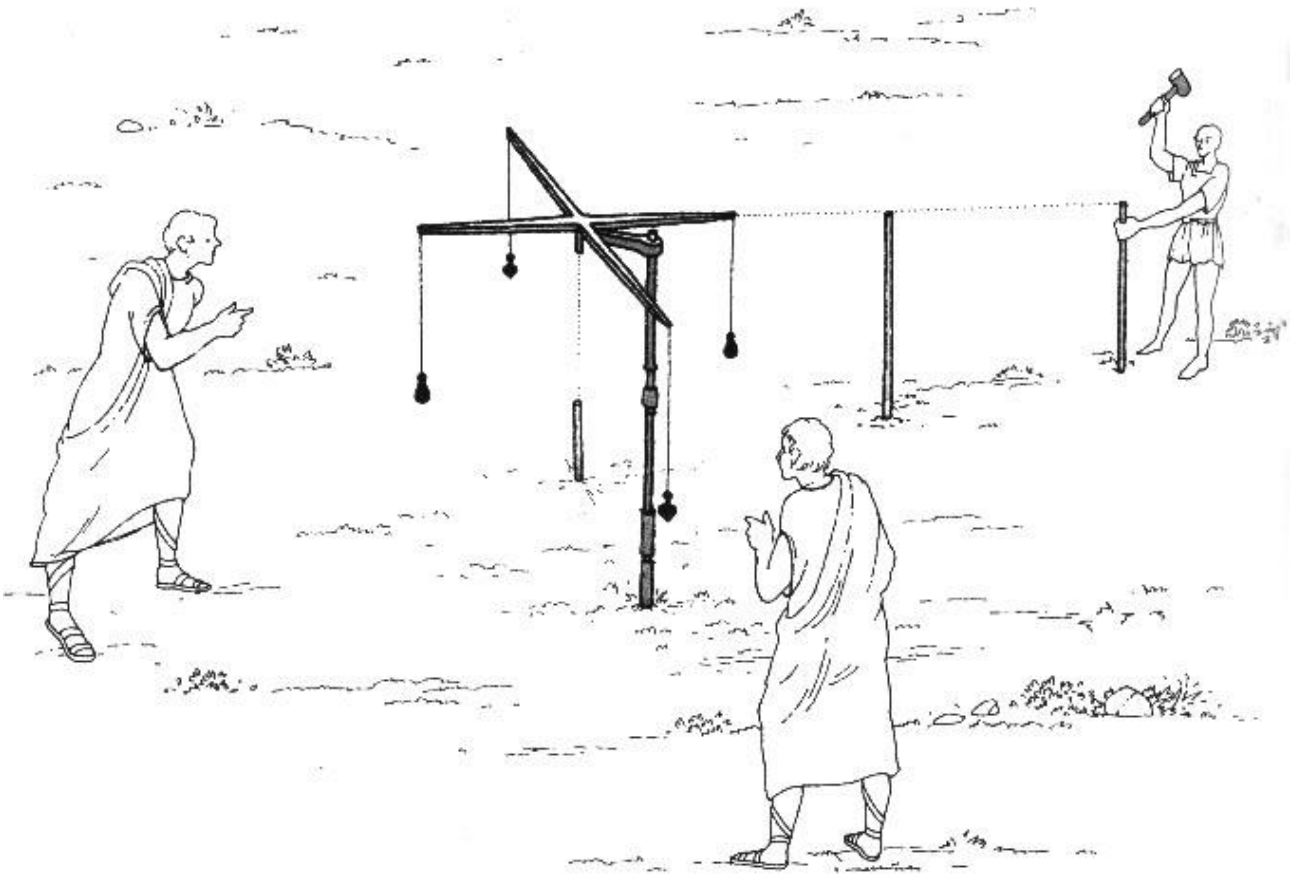

Figura 2 Soldati e agrimensori che usano la groma per tracciare assi e dividere lotti (fonte: https://www.homolaicus.com/arte/cesena/storia/Centuriazione/as9798/La%20centuriazione/Centuriare.htm)

## *I prodotto Animali*

Nel mondo romano, oltre alla produzione agricola presso campi e ville ben testimoniata dai testi[3], esisteva una forma di pastoralismo specializzato già nel III secolo a.C[4]. Il terreno utilizzato per le attività agricole delle doveva essere ovviamente diverso rispetto a quello dove veniva praticato l'allevamento: ecco perché se le *ville rustiche* e i campi erano poste in zone pianeggianti e fertili, l'area legata alla transumanza era quella delle aree pedemontane e montane. Questa divisione tra area di agricoltura e area di pastorizia era necessaria per evitare che un'attività danneggiasse l'altra, anche se dispute tra contadini e pastori erano comunque frequenti[5] poichè a volte i campi venivano danneggiati dalle mandrie.

Questo non vuol dire che nelle aziende agricole romane non vi fossero animali, anzi gli animali da tiro erano fondamentali per il traino di carri e aratri

[3] COLUMELLA, *De re rustica; CATONE, De agri cultura.*
[4] MARCONE, 2016. GABBA 1988, p. 138
[5] IASIELLO 2005, p. 250 ; Livio accenna a penalità inflitte a *pecuarii*, cioè agli affittuari dei pascoli nel riferire gli avvenimenti relativi al 196 e 193 così come al 296. Cfr. Grelle – Silvestrini 2013, p. 181-182. Rivolta riconducibile all'accresciuta necessità dello Stato di prodotti come la lana per l'abbigliamento e il cuoio per le tende ; una generale vantaggiosità dell'allevamento (Plaut., *Truc.*, v. 141-151) ; Crawford 164-165.

## *Progettazione dei campi: aratura*

Dopo la fase di divisione geometrica del territorio l'agrimensore provvede a tracciare nel terreno con l'aratro i confini delle cellule, trasformando l'ideale divisione geometrica in realtà. Questo doveva essere un passaggio molto importante dal punto di vista sacrale che richiama alla fondazione della città di Roma da parte di Romolo. Infatti, secondo il mito di fondazione, egli tracciò come primo atto di fondazione il circuito del *pomerium* con l'aratro seguendo il rituale di fondazione tipico etrusco[6]. La demarcazione dei vari campi era segnalata da cippi posti lungo i carini o i decumani. Questi sono incisi con varie informazioni come il numero d'ordine dell'asse su cui sono posizionati o il nome del responsabile in carica della divisione dei campi. Le tracce della centuriazione nelle aree pianeggianti sono ancora oggi visibili tramite l'attenta analisi da remoto di immagini satellitari secondo studi attuati sia in Italia sia in altri paesi europei[7].

L'aratro era, ovviamente, uno strumento che non terminava la sua funzione col tracciamento del perimetro dei lotti ma era anche fondamentale per dissodare e preparare i campi.

## *Le tre produzioni agricole principali*

### *Olio*

La produzione olearea è un'attività molto antica, sviluppata nell'area levantina durante il calcolitico ( V millennio a.C.)[8] poi diffusa in tutto il bacino del mediterraneo; nell'area Laziale la produzione di olio sembra iniziare nel V-VI secolo a.C.[9] Nel mondo romano la produzione di olio era fondamentale per l'alimentazione in quanto molto calorico, doveva fornire 1/3 delle calorie necessarie per persona in zone con alimentazione a base cerealicola[10]. Doveva essere anche un elemento fondamentale per l'economia di diverse aree specializzate nella produzione di olio su larga scala come il Nord Africa e Baetica[11], principali aree esportatrici nel periodo Imperiale. Oltre all'olio, molto richiesto anche per ungere il corpo presso ginnasi e terme, erano importantissimi i prodotti di scarto della frantumazione. La sansa di olive (misto di polpa, buccette e frammenti di nocciolo) avevano un altissimo potere calorifero e venivano dunque adoperate come combustibile nelle fornaci per la produzione ceramica per aumentare notevolmente la temperatura[12].

Per la spremitura e il trattamento delle olive esistevano vari macchinari, uno dei più semplici era il *Trapetum* descritto da Catone nel *De agri cultura* (Cato, Agri. 20-22). Questo era formato da due macine convesse che ruotavano attorno a un palo verticale in una vasca quando la pressione veniva applicata sui bracci orizzontali[13]. Questo strumento doveva servire non tanto per frantumare le olive ma per separare col moto rotatorio la polpa dai noccioli spappolando la polpa senza schiacciare il

[6] VARRONE, *DE LINGUA LATINA* V, 143.
[7] *JOSEP MARIA PALET, & HÈCTOR A. ORENGO*., 2011; CARAVELLO, G. U., & MICHIELETTO, P., 1999.
[8] EPSTAINE 1993.
[9] CARANDINI ET AL. 1997: Possibile produzione di Olio presso l'Auditorium villa

[10] TYREE, E. L., & STEFANOUDAKI, E. 1996, P.171
[11] MARZANO 2013, P.85
[12] CUOMO DI CAPRIO 2007. P. 532
[13] DRACHAM 1932, P.137

nocciolo[14]. Catone stesso infatti pone l'attenzione sul non frantumare il nocciolo durante la spremitura poiché ciò altererebbe il sapore dell'olio (*Agr.* 66.1).

Figura 3 *Trapetum* (snocciolatore) spinto da schiavi (da https://www.pinterest.es/pin/496381190159451922/ )

La vera fase di estrazione veniva attuata tramite una pressa seguendo il principio di pressatura a freddo. La pressa poteva avvenire sia con olive intere sia con quelle denocciolate dal *trapetum* quindi solo polpa) che, come abbiamo visto, doveva produrre per i romani un olio di qualità migliore[15]. Le presse antiche erano dette *Torculum Olearum* e potevano essere di vario tipo. Alcune molto semplici, altre più complesse.

Il concetto, molto simile alla produzione del vino, è molto semplice. La polpa viene messa sotto pressione per lungo tempo finché l'olio non viene completamente estratto.

## *Il vino*

Tracce di produzione vinaria, forse anche su scala sperimentale, appare in Italia già durante l'età del bronzo[16]. Tuttavia l'aumento sostanziale della produzione si attesta durante il periodo etrusco, prima, e romano repubblicano, poi[17]. In epoca romana tardo-repubblicana e imperiale la coltivazione doveva avvenire in vigneti similmente alle coltivazioni moderne come dimostrano i rinvenimenti archeologici di paleo-suoli romani preservati dall'eruzione del Vesuvio del 79.d.C. . Il suolo vigneto

[14] DRACHAM 1932, P.139
[15] TYREE, E. L., & STEFANOUDAKI, E. 1996, P.177
[16] BRUN 2020, P.7; PECCI ET AL. 2020.
[17] DODD 2022, P. 449 – 451.

veniva preparato con solchi paralleli utilizzando la tecnica di dissodamento del terreno archeologicamente nota come *ridge and furrow* (porca e solco)[18].

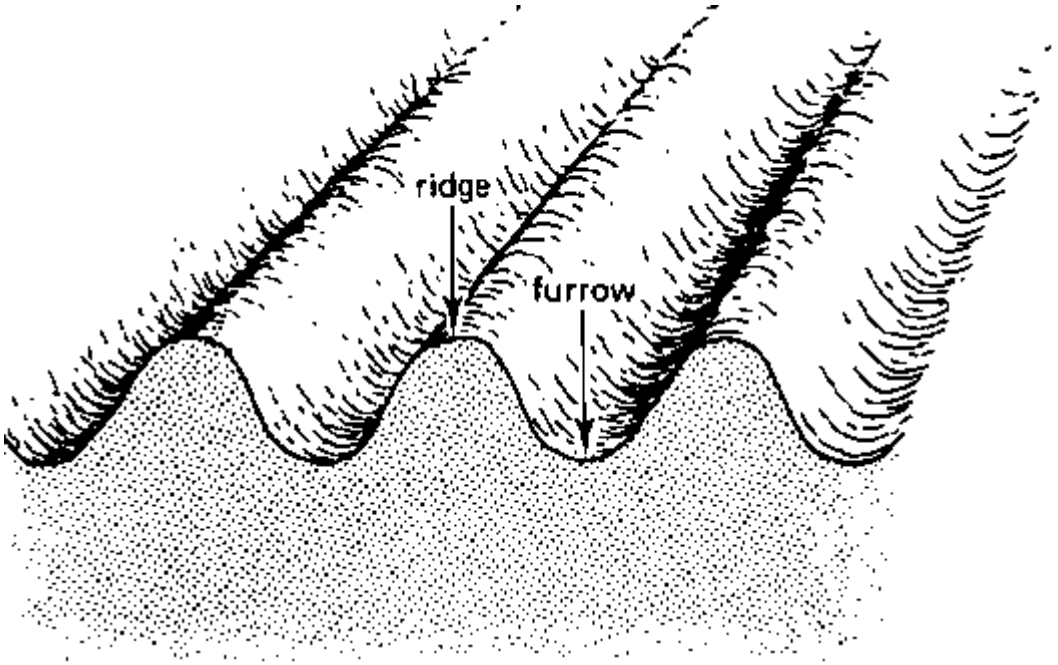


Figura 4 Sistema *ridge and furrow (*da https://forum.thefreedictionary.com/poststst215002_ridge-furrow.aspx)

Della produzione di vino in epoca romana ci parlano vari autori, tra cui: Catone (*Agr*. 24, 104–25), Plinio (Libro 14, *Naturalis historia*) e Columella (*Rust*. 12.27, 12.37–42). La produzione del vino sembra un tema complesso da ricostruire anche perché gli autori antichi parlano spesso di diverse varietà e qualità di vini che a volte richiedono passaggi differenti per essere prodotti[19]. Una procedura attuata per alcuni vini prima della pigiatura era quella di far appassire l'uva, all'aperto al sole, nelle soffitte sopra i forni della cucina, o nella fumaria, per produrre vini specifici. Il processo di essiccazione, o appassimento, dell'uva aumentava i livelli di zucchero e creava un vino molto dolce (Columella, *Rust*. 12.27, 12.39.3–4; Dioscorides 5.6.4) simile a vini come il Moscato Passito di Pantelleria o Vinsanto[20]. In assenza del prima passaggio, le uve appena raccolte potevano essere adagiate in conche o su pavimenti e lasciate riposare per diversi giorni, consentendo l'estrazione naturale dei succhi per pressione statica sotto il proprio peso[21]. Questa operazione, seppur lenta, doveva portare alla formazione del vino di miglior qualità. Le uve vengono poste in basse vasche impermeabili dette *calcatoria* e poi pigiate manualmente, le *calcatoria* sono la principale traccia archeologica della produzione vinaria presso le ville rustiche[22].

Esistevano anche presse meccaniche per pigiare l'uva dalle dimensioni più o meno estese e diffusesi dalla media età repubblicana[23].

[18] DODD 2022, P. 452
[19] VAN OYEN 2015, 117
[20] DODD 2020, 61. Estensiva discussione sulle similitudini con i vini moderni

[21] DODD 2020, 55.
[22] DODD 2022, 459-460.
[23] DODD 2022, 462

Dopo la pressatura, il mosto viene lasciato fermentare in vasche impermeabili in cocciopesto o in una serie di dolia posti interrati in un apposito locale detto *cella vinaria*[24](foto sotto). Il processo di stagionatura poteva essere variabile da vino a vino, in aggiunta, durante questa fase finale, i vini potevano anche essere aromatizzati con l'aggiunta di erbe e resine oppure passare tramite processi particolari come l'affumicatura (Plinio, *Naturalis Historia* 14.27).

Figura 5 Atrio con dolia interrarti per lo stoccaggio del vino dalla villa rustica di Boscoreale (NA) (da https://www.vesuviolive.it/cultura-napoletana/archeologia-vesuvio/74627-video-a-boscoreale-domina-la-regina-delle-ville-rustiche/)

## *Dal grano al Pane*

Il pane era la base del sostentamento della popolazione romana, questo vale soprattutto in età imperiale quando non a caso Giovenale scrive ironicamente che la massima aspirazione della plebe è "*Panem et circenses*": ricevere pane e giochi (*Juv. 10.81).* Diversi sono i tipi di pane citati da Plinio[25], ma il ciclo di produzione è lo stesso per tutti e parte dal grano e dal duro lavoro dei mietitori nei campi. Le attività nei campi, proprio come noi moderni, seguivano e cambiavano insieme al susseguirsi dei mesi e delle stagioni. A indicare le attività adatte ad ogni periodo dell'anno esistevano calendari come il *Menologium Rusticum Colotianum* datato al I secolo d.C.[26]. Questo strumento indicava una grande varietà di informazioni: l'attività da compiere nei campi, le festività, le ore di lavoro, etc.[27] A tal proposito di rilevanza per il mondo agricolo sono le feste relative al

[24] DODD 2022, 468
[25] MANETTA 2016, 32-33
[26] SALZMAN 1990, 170
[27] BROUGHTON 1936

raccolto legate spesso alla dea Cerere, dea dell'agricoltura e responsabile dell'alternarsi delle stagioni. Per ovvie ragioni legate alla rinascita primaverile, le festività principali si svolgono nel mese di aprile come ci tramanda anche Ovidio (Ov., *Fast.,* IV). Sappiamo sia da fonti come Ovidio che dai calendari che l'aratura veniva sospesa a gennaio quando vi era una festa dedicata alla semina, mentre il prodotto cresciuto veniva mietuto, raccolto e immagazzinato ad agosto[28].

Il grano mietuto e raccolto doveva essere trasportato verso la *pars rustica* della villa/azienda agricola e li processato. In primis le spighe dovevano essere scortecciate a mano o con l'ausilio di macchinari come il *Pilum Tusculum Graecum* per poi passare alla misurazione e alla torrefazione dei cereali che dovevano essere stoccati, come descritto da Plinio (Plin., *N.H.*, XVIII, 61). Ovviamente il grano o il farro destinato alla semina invernale non doveva essere tostato in quanto la tostatura/torrefazione impedisce al seme di germogliare.

Il grano poteva essere quindi: stoccato, riseminato o trasformato direttamente in farina. Qualsiasi tipo di pane si voglia produrre, il primo processo è sempre la macinazione. La macinazione avveniva in macine il cui corpo principale era formato da pietra vulcanica porosa come il basalto[29], materiale usato per le prime macine a mano dal neolitico. Esistevano moltissime tipologie di macine (vedi figura sotto).

Molto famose per il gran numero di iconografie sono le *mole asinare* con forma a clessidra, il cui funzionamento è descritto da Plinio (Plin. *Nat. Hist.* 18,107 ). Il movimento avveniva per l'applicazione di una forza sul braccio orizzontale e poteva essere attuato o da uomini o da un animale da soma come si vede in molte iconografie.

Una volta macinata la farina veniva setacciata accuratamente e poi mischiata con altre farine in combinazioni diverse in base al tipo di pane che si voleva produrre. A ciò doveva essere aggiunto ovviamente del lievito e dell'acqua per generare l'impasto e permettere, se necessario, la lievitazione. Tutti gli ingredienti venivano impastati in specifici mixer anche questi mossi meccanicamente dalla forza umana. Prodotta la massa, come i moderni impasti, si lasciava riposare. A quel punto la massa era pronta e si poteva sformare e cuocere il pane[30]

Figura 6 Macinatore per il grano a forma di clessidra, da un mulino (da https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pistrinum_macina_grano_meta_catillus.jpg

[28] SEGENNI 2021
[29] BENTON 2020, P.8
[30] BENTON 2020, P 11 - 13

## *Bibliografia*

BENTON, JARED. 2020. «Introduction: Chaînes Opératoires and the Making of Roman Bread». In , 1–35. https://doi.org/10.1007/978-3-030-46604-6_1.

BOWMAN, ALAN, e ANDREW WILSON. 2013. The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment, and Production. OUP Oxford.

BROUGHTON, ANNIE LEIGH. 1936. «The Menologia Rustica». Classical Philology 31 (4): 353–56.

DI CAPRIO, NININA CUOMO . 2007. Ceramica in archeologia 2: antiche tecniche di lavorazione e moderni metodi di indagine. L'ERMA di BRETSCHNEIDER.

CARAVELLO, GIAN UMBERTO, E PIERO MICHIELETTO. 1999. «Cultural Landscape: Trace Yesterday, Presence Today, Perspective Tomorrow For "Roman Centuriation" in Rural Venetian Territory». Human Ecology Review 6 (2): 45–50.

DRACHMANN, A. G. 1932. Ancient oil mills and presses. Levin & Munksgaard.

EPSTEIN, CLAIRE. 1993. «Oil Production in the Golan Heights During the Chalcolithic Period». Tel Aviv 20 (2): 133–46. https://doi.org/10.1179/tav.1993.1993.2.133.

GABBA, EMILIO. 1988. Del buon uso della ricchezza. Saggi di storia economica e sociale del mondo antico. Milano: «Guerini e Associati».

GERACI, GIOVANNI, E ARNALDO MARCONE. 2016. Storia romana. 4° edizione. Mondadori Education.

IASIELLO, I. 2007. Samnium. Assetti e trasformazioni di una provincia dell'Italia tardoantica. Bari.

K. DODD, EMLYn. 2020. «Roman and Late Antique Wine Production in the Eastern Mediterranean : A Comparative Archaeological Study at Antiochia ad Cragum (Turkey) and Delos (Greece)», 1–222.

———. s.d. The Archaeology of Wine Production in Roman and Pre-Roman Italy. Consultato 14 ottobre 2023. https://doi.org/10.1086/719697.

LEWIS, M.J.T. 2001. The groma (Chapter 5) - Surveying Instruments of Greece and Rome. https://www.cambridge.org/core/books/abs/surveying-instruments-of-greece-and-rome/groma

/245DE0E97E86681142200AFE4D0288A0.

MANETTA, CONSUELO. 2016. «"Our Daily Bread" in Italy: Its Meaning in the Roman Period and Today». Material Culture 48 (1): 28–43.

MARCONE, ARNALDO. 2016. «Il rapporto tra agricoltura e pastorizia nel mondo romano nella storiografia recente». Mélanges de l'École française de Rome - Antiquité, fasc. 128–2 (maggio). https://doi.org /10.4000/mefra.3449.

MARZANO, ANNALISA. 2013. «4 Agricultural Production in the Hinterland of Rome: Wine and Olive Oil». In The Roman Agricultural Economy: Organisation, Investment, and Production, a cura di Alan Bowman e Andrew Wilson, 0. Oxford University Press. https://doi.org/10.1093/acprof:oso /9780199665723.003.0004.

PALET, JOSEP MARIA, E HÈCTOR A. ORENGO. 2011. «The Roman Centuriated Landscape: Conception, Genesis, and Development as Inferred from the Ager Tarraconensis Case». American Journal of Archaeology 115 (3): 383–402. https://doi.org/10.3764/aja.115.3.0383.

PECCI, ALESSANDRA, ET AL.. 2020. «Wine consumption in Bronze Age Italy: combining organic residue analysis, botanical data and ceramic variability». Journal of Archaeological Science 123 (novembre): 105256. https://doi.org/10.1016 /j.jas.2020.105256.

SALZMAN, MICHELE RENEE. 1991. On Roman Time: The Codex-Calendar of 354 and the Rhythms of Urban Life in Late Antiquity. University of California Press.

SEGENNI, SIMONETTA. 2021. «Feste e agricoltura: il ciclo agrario del calendario romano». Consonanze 19 (marzo): 127–45. https://doi.org/10.13130/2611-8785/1915305.

TEDESCHI, LAURA. 2013, Tesi di Laurea:. «Ville romane tardoantiche della regione Marche». https://www.academia.edu/19881526/Ville_romane_tardoantiche_della_regione_Marche.

TYREE, E. LOETA, E EVANGELIA STEFANOUDAKI. 1996. «The Olive Pit and Roman Oil Making». The Biblical Archaeologist 59 (3): 171–78. https://doi.org/10.2307/3210548.

VAN OYEN, ASTRID. 2015. «The Moral Architecture of Villa Storage in Italy in the 1st c. B.C.» Journal of Roman Archaeology 28 (gennaio): 97–123. https://doi.org/10.1017/S1047759415002421.